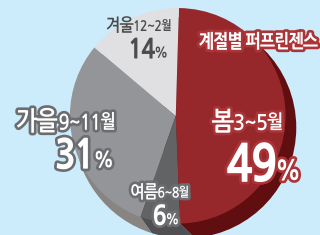


끓였던 음식 무조건 안전할까요? 봄철 주요 식중독균 "클로스트리디움 퍼프린젠스"

공기가 없는 조건에서 잘 자라며 열에 강한 아포를 갖고
있어 충분히 끓인 음식이라도 상온 방치 후
서서히 식게 되면서 식중독 발생 가능

- 주요음식 : **대량으로 조리** 후 상온 방치한 국, 카레
및 육류로 조리한 식품
- 잠복기 : 8~12시간
- 증 상 : 주로 복통, 설사 등

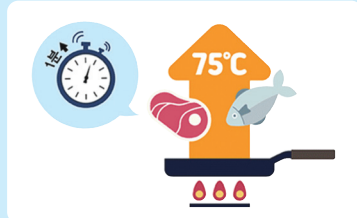


클로스트리디움 퍼프린젠스 및 식중독 예방법

- 대량 보관 시 음식을
소량으로 나누어 보관



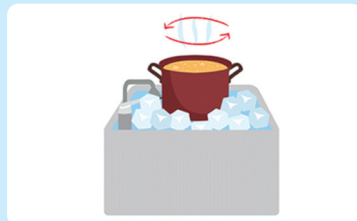
- 육류 등 식품 **75°C,
1분 이상** 조리 후 섭취



- 조리된 음식 **바로
식혀서** 보관



- 조리 후, 남은 음식
5°C 이하 냉장 보관



- 차가운 음식 **5°C 이하,
따뜻한 음식 60°C 이상** 보관



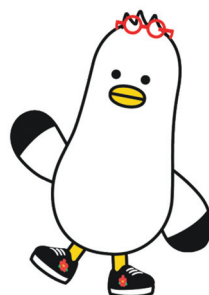
- 조리 된 음식은
가능한 **2시간 이내** 섭취



신학기 학교급식소 합동점검

- 점검기간 : 2023년 3월 중
- 점검반
: 구·군 및 교육지원청 담당자
- 점검대상
: 상반기 학교/유치원 급식소
- 주요점검내용
: 식품 등의 위생적 취급기준
및 영업자 준수사항 이행 여부

★★★★ 음식점 위생등급제



식품안전
화이팅!